

2021年火热的餐饮行业--无烟环保节能好吃营养土灶柴火鸡炖

产品名称	2021年火热的餐饮行业--无烟环保节能好吃营养土灶柴火鸡炖
公司名称	四川金鼎百胜科技有限公司
价格	.00/台
规格参数	
公司地址	四川省成都市新津县普兴街道汉富企业港20号楼 四川金鼎百胜科技有限公司
联系电话	028-85886239 18030768525

产品详情

柴火鸡的制作方法吸取了川菜及川味火锅的特点，以制作简易，贴近大自然，香辣可口而著称，流行于成渝周边地区的农家乐的经典佳肴。柴火鸡烹制火候温和带旺，用柴火或碳火作为燃料炒制而成，肉嫩味香，油而不腻，受到很多人的喜爱。

柴火鸡制作流程：

主料：土鸡6斤

辅料：大蒜小半碗、红尖椒青尖椒半碗

做法：1.锅里加油，烧热后，加入鲜鸡。翻炒15分钟。

2. 先后加入大蒜半碗、芹菜半碗、洋葱半碗、花椒小半碗和冰糖两颗

3.

大火煸炒，分别加入豆瓣酱半碗，花椒面辣椒面半碗，酱油味精醋各一勺。加入高汤，没过鸡肉即可。

4. 大火烧半个小时后加上香葱。美味的柴火鸡就好了。

金鼎百胜智能餐饮设备有限公司位于成都市天府新区新材料产业园，拥有全套自动化钣金数控设备，是一家集研发、生产、销售于一体的餐饮家具智造商。主要研发生产各类涮烤火锅主题餐桌椅，铁锅等。